

Rezept

Honigmilchreis mit Mandeln

Ein Rezept von Honigmilchreis mit Mandeln, am 29.04.2024

Zutaten

8 getrocknete Datteln 150 g Milchreis

550 ml Milch 1 Prise Salz

1/4 TL gemahlener Kardamom 50 g Mandelstifte

abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange 1-2 EL Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

- 1. Die Datteln entsteinen und grob in Stücke schneiden. In einem kleinen Topf die Dattelstücke mit dem Milchreis, der Milch sowie Salz und Kardamom mischen und aufkochen.
- 2. Die Kochstelle auf kleinste Hitze herunterschalten und alles geschlossen in 15-20 Min. ausquellen lassen, dabei zwischendurch immer wieder umrühren, damit der Reis nicht ansetzt. Die Garzeit richtet sich danach, wie weich Sie die Reiskörner haben möchten.
- 3. Inzwischen in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze die Mandelstifte in 3-4 Min. unter Rühren goldbraun anrösten, dann herausnehmen und beiseitestellen.
- 4. Sobald der Milchreis fertig ist, Orangenschale und Honig unterrühren. Das Gericht mit den Mandelstiften bestreuen und servieren.